



przepisy.pl

# Makaron Bolognese z czosnkiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- makaron spaghetti - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 400 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- woda - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Czosnek oraz cebulę pokrój w drobną kostkę.
3. Mięso mielone wraz z warzywami smaż około 8 minut, aż będzie rumiane. Dodaj posiekane pomidory z puszki.
4. Dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese oraz pół szklanki wody. Wszystko wymieszaj i gotuj około 10 minut. Włoski makaron podawaj posypany startym serem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)